



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

# REAL DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS BÁSICAS PARA EL REGISTRO DE LOS AGENTES DEL SECTOR LÁCTEO, MOVIMIENTOS DE LA LECHE Y EL CONTROL EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y HASTA LA PRIMERA DESCARGA





## NORMATIVA EN ESPAÑA

### • TRAZABILIDAD

RD 217/2004 por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche

### • CALIDAD

RD 1728/2007, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo

RD 752/2011, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra

### • MODIFICACIONES

RD 1600/2011. Modificación RD 217/04 y RD 1728/2007 para introducir leche oveja y cabra

RD 198/2017: Centros lácteos de pequeña capacidad: Queseros artesanos

RD 191/2018 (presvet)

Normativa dispersa

Unificación

Nuevo Real Decreto

**Real Decreto 989/2022**, de 29 de noviembre, por el que se establecen **normas básicas para el registro de los agentes del sector lácteo, movimientos de la leche y el control en el ámbito de la producción primaria y hasta la primera descarga.**



## NOVEDADES

Normativa dispersa

Todas las especies

Trazabilidad hasta la primera descarga

Posibilidad de aumentar número de muestras para residuos Ab

No necesaria comunicación de parámetros de grasa, proteína y extracto seco magro a Letra Q

Definir figura primer comprador

# OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN



**Todas las hembras domésticas**





## Las agentes deberán facilitar a las AACC (de forma previa al inicio de su actividad):

- Productor (NIF/DNI/NIE, teléfono, código REGA)
- Operadores lácteos (Nombre, NIF, dirección, teléfono, email, **identificar si pertenece al primer comprador** o a otros operadores).

### NOVEDAD

*“Art 2. RD 319/2015: Toda persona física o jurídica o grupo de éstas que compra leche cruda a productores de vaca, oveja y cabra para:*

- 1.º Someterla a recogida, envasado, almacenamiento, refrigeración o transformación, aunque lo haga por cuenta de un tercero, o*
- 2.º venderla a una o varias empresas que traten o transformen leche u otros productos lácteos.”*

- Transportistas (Nombre, NIF, domicilio, teléfono, email)
- Contenedores:
  - Tanque (capacidad, NIF productor)
  - Cisterna (capacidad, NIF del operador o transportista, matrícula del vehículo sobre el que va asentada la cisterna)
- Laboratorios (razón social, nombre del laboratorio, NIF, domicilio, teléfono, ensayos de leche cruda para los que tiene acreditación, método conforme al que se realizan los ensayos acreditados, pérdida de autorización o de acreditación)
- Responsables de laboratorio (nombre, apellidos, NIF, teléfono, email, laboratorio al que pertenecen)
- Tomador de muestras en la explotación (NIF, nombre, teléfono, email, **si tiene curso hecho**)



### NOVEDAD

# REGISTRO GENERAL DE AGENTES Y CONTENEDORES DEL SECTOR LÁCTEO



Las AACC deberán registrar en Letra Q:

- Tanques de las explotaciones localizadas en su CA
- Cisternas propiedad de los operadores o transportistas cuyo domicilio o domicilio social radique en su ámbito territorial.
- Operadores
- Transportistas
- Tomadores de muestras
- Laboratorios de análisis y laboratorios oficiales, y responsables laboratorios



**Contenedores registrados**

Se asegura la Trazabilidad porque según el Reglamento 852/2004 todas las empresas alimentarias deben de asegurar la trazabilidad





## Las AACC deberán registrar en Letra Q:

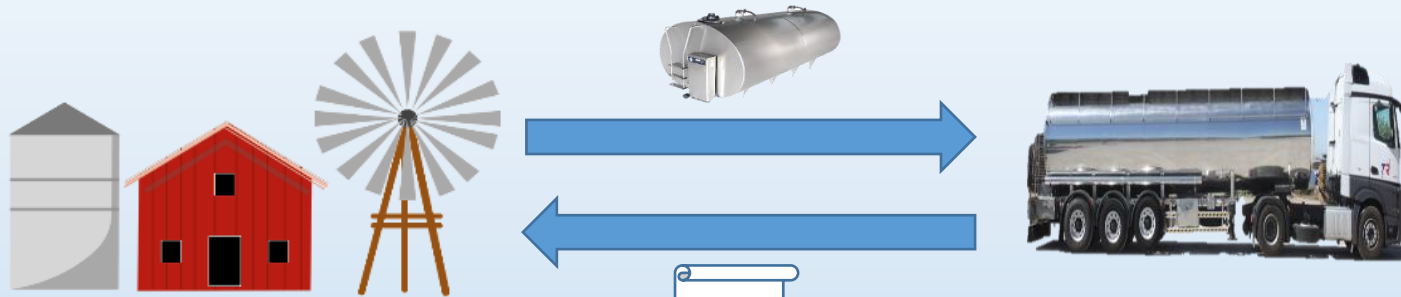
- Tanques de las explotaciones localizadas en su CA
- Cisternas propiedad de los operadores o transportistas cuyo domicilio o domicilio social radique en su ámbito territorial.
- **Operadores**
- **Transportistas**
- **Tomadores de muestras**
- Laboratorios de análisis y laboratorios oficiales, y responsables laboratorios

El RD se centra en la producción primaria + Transporte

**NOVEDAD**

- ✓ No se van a registrar los Centros lácteos, se van a registrar **Operadores lácteos**
- ✓ Se deberá indicar si el operador lácteo es **primer comprador**
- ✓ No se van a registrar responsables de CL ni primario ni secundario, **cada Operador lácteo da de alta tantos encargados de operador como considere**
- ✓ **No se van a registrar los técnicos de calidad**

# REGISTRO DE ENTREGAS DE LECHE, RECIBO DE ENTREGAS Y REGISTRO DE MOVIMIENTOS



➤ Recibo, en formato electrónico o papel, para cada entrega, que proporcionará al productor:

- Explotación
- Fecha y hora de la recogida
- Cantidad de leche entregada
- Operador y cisterna que la recoge
- Si se ha realizado o no toma de muestras
- NIF del tomador de muestra en explotación,
- Prueba de detección de inhibidores de crecimiento bacteriano in situ y resultado.

Excepto queserías de pequeña capacidad que son productores/transformadores

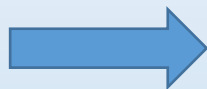


PRIMER COMPRADOR

Se deberán conservar todos los documentos justificativos de las entregas correspondientes a un año natural (registros y recibos de entrega) durante, al menos, dos años contados a partir del final del año al que correspondan.



## COMUNICACIÓN DE MOVIMIENTOS A LETRA Q



**CENTRO LÁCTEO DE PRIMERA DESCARGA**



**PRIMER COMPRADOR**

### **3 días hábiles**

- Todos los movimientos entre contenedores desde la explotación al primer comprador o al centro lácteo de primera descarga.

### **5 días hábiles**

- Si el operador propietario de la leche en los contenedores es diferente al primer comprador y al operador del centro de recogida o de transformación al que va destinada dicha leche.

### **Excepción**

- Responsables de los centros de transformación de pequeña capacidad



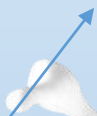
# TIPOS DE CONTROLES SANITARIOS EN LECHE CRUDA



## CONTROLES MÍNIMOS OBLIGATORIOS



Muestras obligatorias



Explotación



Cisterna



## CONTROLES OFICIALES



Muestras oficiales



Explotación



Centro Lácteo

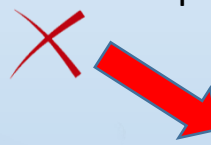




## CONTROLES MÍNIMOS OBLIGATORIOS EN EXPLOTACIÓN



- Inspección visual
- Temperatura (8°C / 6°C)
- Limpieza tanque y sala
- Sospecha deterioro microbiológico → Prueba acidez y estabilidad al alcohol (in situ o posterior por el responsable en centro lácteo)
- Prueba de AB in situ (en caso de sospecha)



**RECHAZO**

**Primer comprador**

2 días hábiles

**Q LETRA**

**NOVEDAD**

- **Vinculado a un centro lácteo operador**
- Formación adecuada (curso validado por la AC)
- **No necesario actualizar curso**
- Registrado en Letra Q por la AC a petición del operador del que dependa.
- **La AC podrá autorizar el registro provisional de tomadores de muestras que no dispongan del curso debiendo acreditarse en un plazo máximo de 6 meses o hasta que la AC organice un curso.**





## CONTROLES MÍNIMOS OBLIGATORIOS EN EXPLOTACIÓN

### TOMA DE MUESTRAS



TOMADOR DE MUESTRAS

- 2 muestras/mes:
  - punto crioscópico,
  - **grasa**,
  - **proteína**,
  - **extracto seco magro**

**NOVEDAD**

Ya no se comunican a Letra Q

- RCG
- **Residuos de inhibidores de crecimiento bacteriano**

**NOVEDAD**

La AC podrá aumentar el número de muestras validas al mes

- 1 muestra/mes:
  - RCS

MEDIA

MUESTRAS

MEDIA





## CONTROLES MÍNIMOS OBLIGATORIOS EN EXPLOTACIÓN



### TOMA DE MUESTRAS

**MEDIAS**

- ➔ **VACA**
  - RCG: 100.000 UFC (2 meses)
  - RCS: 400.000 cels/ml (3 meses)

- ➔ **OTRAS ESPECIES**
  - RCG
    - Fabricación de productos lácteos que implique algún tratamiento térmico: 1.500.000 UFC
    - Resto: 500.000 UFC

**MUESTRAS**

➔ **RESIDUOS DE ANTIBIÓTICOS: R(UE) 37/2010**



## CONTROLES MÍNIMOS OBLIGATORIOS EN EL CENTRO LÁCTEO



- Inspección visual (olor, color, contaminación macroscópica)
- Temperatura ( $< 10^{\circ}\text{C}$ )
- Limpieza cisterna (hoja de registro de lavados)
- Control de las condiciones de transporte de las muestras tomadas en la explotación

PERSONAL CUALIFICADO (TÉCNICO DE CALIDAD DEL CENTRO LÁCTEO)

**NOVEDAD**

**No se registra en Letra Q**

**2 MUESTRAS DE TODAS LAS CISTERNAS**

Excepto centros de transformación de pequeña capacidad

1 muestra

**Residuos Ab in situ**

1 muestra

**Laboratorio de análisis**

SANDACH II

2º prueba

- beta-lactámicos en todas las cisternas de transporte de leche cruda
- tetraciclinas, en una de cada 5 cisternas de transporte de leche (rutas analizadas, al menos, una vez al mes)

RCG

RCS

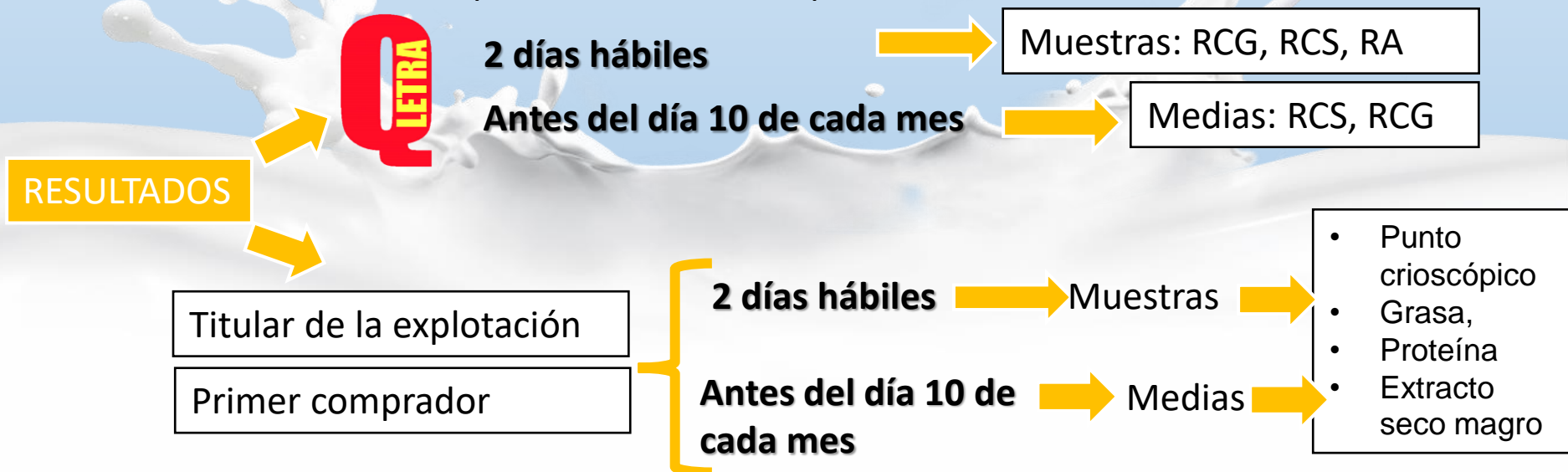
Residuos Ab





## LABORATORIOS DE ANÁLISIS

- Análisis de las muestras mínimas obligatorias
- Registrados en la «base de datos Letra Q» por la autoridad competente.
- Acreditados ISO/IEC 17025
- Métodos especificados en la normativa comunitaria o nacional
- Si por alguna causa el laboratorio perdiera la acreditación para uno o varios ensayos registrados, el responsable del laboratorio deberá comunicarlo al órgano competente, en un plazo máximo de 3 días hábiles desde que reciba la comunicación del organismo de acreditación.
- Si el personal del laboratorio realiza la recogida de las muestras en el centro lácteo, el laboratorio será responsable de su transporte hasta sus instalaciones.



# TIPOS DE CONTROLES SANITARIOS EN LECHE CRUDA

## CONTROLES MÍNIMOS OBLIGATORIOS

## CONTROLES OFICIALES

Muestras obligatorias

Muestras oficiales

Explotación

Cisterna

Explotación

Centro Lácteo







## CONTROLES OFICIALES

Las AACC establecerán los controles oficiales necesarios para velar por el cumplimiento de la normativa.

En caso de que la AC observe un incumplimiento de lo requisitos:

➤ Superación umbral máximo de RCG y RCS

Envío de notificación a productores de leche

➤ Positivos a detección de residuos de Ab

3 meses para corregir situación

Suspender entrega de leche cruda

o

- Inmovilización cautelar de toda la leche cruda de la explotación hasta demostrar inocuidad
- Informar al centro lácteo.

Maduración > 60 días

Productos lácteos sometidos a tratamiento térmico

Previa autorización por la AC





## CONTROLES MÍNIMOS OBLIGATORIOS

### ¿QUÉ OCURRE CON LA LECHE QUE NO CUMPLE LOS REQUISITOS MÍNIMOS?

- Inspección visual
- Temperatura
- Limpieza del tanque/ cisterna
- Acidez y estabilidad al alcohol



R(CE) 1069/09 (SANDACH)

Categoría III. POAs o productos alimenticios que contengan POAs que ya no estén destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, u otros defectos que no conlleven ningún riesgo para la salud pública o la salud animal

Categoría II. Subproductos animales que contengan residuos de sustancias autorizadas o de contaminantes que sobrepasen los niveles autorizados



## LABORATORIOS OFICIALES

- Designado por el órgano competente para el análisis de las muestras tomadas en los controles oficiales.
- Requisitos R(UE)2017/625

## LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA

- Laboratorio Agroalimentario de Santander
  - Coordinar, armonizar y organizar ensayos comparativos con los laboratorios de análisis.
  - Realizar un seguimiento de las actividades de los laboratorios de análisis de leche.
  - En el caso de laboratorios en vías de acreditación, informar tras la realización de un estudio, sobre la conformidad o no de los laboratorios de análisis propuestos por las CCAA.
  - Realizar y participar en actividades de colaboración relacionadas con la calidad de la leche, con laboratorios nacionales e internacionales.
  - Asesoramiento, formación y elaboración de informes técnicos.



## NUEVO SISTEMA LETRA Q 2.0

## NOVEDADES

- Nuevo Interfaz
- Nuevas especies: Búfala, burra, dromedaria y yegua
- No se identifican Centros Lácteos, Silos ni Técnicos de Calidad
- Responsable principal: Alta automática desde el registro del Operador por parte de la C.A. en Entidades
- Registro de responsables secundarios de operador por parte del responsable principal
- Identificación de operadores como primeros compradores: afecta a registro de movimientos con origen explotación, toma de muestras en tanque y medias, y registro de Tomadores de Muestras
- Novedades en registro de movimientos: tipos de movimientos y plazos
- Novedades en registro y consulta de muestras y medias
- Envío de movimientos por Web Services
- Web de pruebas: <https://servicio.mapa.gob.es/letraqweb>





# MUCHAS GRACIAS

